

ПОВЫШЕНИЕ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ПРОДУКЦИИ ЗА СЧЕТ УЛУЧШЕНИЯ ЕЕ КАЧЕСТВА

Increasing the competitiveness of products by improving its quality

О. А. Рущицкая, канд. экон. наук, доц.,

Е. С. Куликова, канд. экон. наук, доц.,

К. С. Семенюк, ст. преподаватель

В современных условиях высокое качество мяса птицы является одним из главных составляющих организационно-технологических факторов управления предприятием, обеспечивающим его конкурентоспособность, экономическую эффективность. Организационно-технологические факторы, являясь фундаментом системы ведения промышленного птицеводства, включают в себя: структуру и технологию производства, оборудование, организацию труда. Его границы определяются пределами предприятия и охватывают весь производственный цикл, сопровождаемый экономическими, организационными, управленческими мерами по обеспечению принятой технологии.

В связи с вступлением России в ВТО в отечественном птицеводстве всё большее распространение получает внедрение системы менеджмента качества продукции. По материалам социальных исследований фирмы «Ин-корм», уже более 80% покупателей предпочитают высококачественную продукцию. Именно это становится основным критерием конкурентоспособности птицеводческого предприятия.

Внедрение системы качества и безопасности продукции открывает возможности для выхода отечественных предприятий на международные рынки. Решающим аргументом в реализацию этих систем являются не только высокое качество продукции, но и способность хозяйств обеспечить его стабильность и гарантию безопасности.

Общеизвестно, что деятельность предприятия по управлению качеством осуществляется в ходе всего производственного процесса. Данной концепции в максимальной мере отвечает система, основанная на принципах ХАССП. Это общепризнанная в мировом масштабе система мер, обеспечивающая надлежащее и гарантированное качество и безопасность пищевых продуктов. Она определяет анализ рисков и управление критическими точками контроля отдельных технологических процессов производства продукции и работы предприятия в целом. Система официально принята ВТО (Всемирной торговой организацией) и (ВОЗ) Всемирной организацией здравоохранения, Продовольственной и сельскохозяйственной организацией, Кодексом Алиментариус, а в Европейском союзе введена Директивой по гигиене питания пищевых продуктов. При этом во многих странах контроль за выполнением требований ХАССП является обязанностью правительственных органов.

В методологическом аспекте на птицеводческом предприятии сначала необходимо внедрить систему менеджмента качества по ISO 9001-2001, а затем систему безопасности пищевой продукции по ISO 22000. То есть в хозяйстве должна быть создана эффективно работающая схема административного управления, состоящая из двух подсистем — организационной и управления персоналом.

Организационная система управления предприятием предусматривает подготовку и реализацию положений о службах и структурных подразделениях, должностные инструкции, рациональное распределение функций по данной проблеме, отлаженный документооборот, порядок планирования и контроля. Система управления персоналом базируется на основе

эффективного производительного и качественного труда, рациональной его оплаты, строгой исполнительской дисциплины, подготовки и переподготовки кадров.

Эффективное внедрение комплексной системы качества и безопасности продукции в обязательном порядке предполагает активное участие всех членов коллектива в управлении процессами производства.

На птицеводческом предприятии необходимо создать рабочую группу из 5-7 человек, которая отвечает за разработку, внедрение и поддержание системы менеджмента качества в активном состоянии. В неё входят специалисты, обладающие достаточными знаниями и опытом работы для всестороннего анализа конкретной ситуации, способные квалифицированно осуществлять мероприятия по функционированию системы. Группа имеет план, разработанный консультантами и утверждённый руководителем предприятия. С принятым планом необходимо ознакомить весь персонал, который будет обеспечивать его эффективное функционирование, а если нужно, проводить необходимое обучение (на местах или в органах стандартизации). Для этих целей группа ХАССП обследует производство, выявляя возможные риски опасности по подготовительным программам: промышленные здания, оборудование и сооружения; производство, хранение и транспортировка; сырьё и продукция; уборка и дезинфекция помещений и оборудования; программа возврата бракованной продукции; персонал.

Основу системы и работы группы ХАССП составляют семь главных принципов:

- выявление потенциальных рисков (опасных факторов — микробиологических, химических и физических), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья и заканчивая реализацией продукции конечному потребителю, а также определение условий возникновения потенциальных рисков и принятие необходимых мер по их устранению;
- выявление критических «контрольных точек» для устранения риска на всех этапах производства пищевых продуктов;
- определение и соблюдение предельных параметров контроля для «критических точек»;
- проведение мониторинга и создание системы, позволяющей на основе наблюдений, испытаний или измерений выявить критические «контрольные точки»;
- разработка корректирующих действий и их применение при обнаружении в процессе мониторинга отрицательных результатов;
- проведение регулярных проверок для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;
- документирование всех процедур, форм и способов регистрации данных, действий персонала.

Для обеспечения функционирования группы выделяются следующие этапы:

Подготовительный:

- ознакомление коллектива с информацией об экономическом и социальном значении группы, с принципами и методами её работы;
- издание приказа руководителя предприятия о создании и обеспечении функционирования группы;
- определение функций и ответственного лица;
- разработка положения о совете группы ХАССП и его формирование;
- создание нормативно-методической документации, в том числе установление порядка рассмотрения и реализации предложений группы;
- «анализ качества продукции на всех участках производства и определение наиболее

актуальных направлений деятельности группы;

- оценка подготовленности птицеводческого предприятия к организации и созданию группы.

Создание группы:

- формирование членов и назначение куратора;
- обучение и повышение их квалификации;
- накопление, обобщение и анализ опыта организации и функционирования группы;
- определение конкретных участков производства для взаимодействия с группой;
- уточнение, корректировка и утверждение нормативно-методической документации.

Функционирование группы:

- критерии деятельности группы;
- контроль за соблюдением установленного порядка;
- проведение семинаров по обмену опытом, смотров-конкурсов на лучшую организацию работы по качеству;
- обеспечение гласности и пропаганды результатов деятельности группы, обобщение и распространение положительного опыта;
- оценка деятельности группы.

Возглавлять группу ХАССП должен наиболее инициативный, квалифицированный и авторитетный работник, избираемый её членами. Важнейшей функцией группы является обеспечение активности и конструктивного обсуждения имеющихся проблем, создание уважительного отношения ко всем предложениям, выработка оптимальных решений. Рабочие заседания группы следует проводить не реже одного раза в месяц.

На группу ХАССП следует также возложить разработку методов конкурентоспособности птицеводческой продукции, отвечающей запросам покупателей.

Конкурентоспособность определяется, с одной стороны, качеством продукта, его потребительскими свойствами, с другой — ценой, устанавливаемой продавцом товара. Кроме того, на конкурентоспособность влияют мода, продажный и послепродажный сервис, реклама, имидж производителя, количество конкурирующих продавцов, ситуация на рынке, колебания спроса.

В связи с этим группа ХАССП должна оценивать качество яиц и мяса птицы во всех птичниках, цехах и разрабатывать экономически обоснованные мероприятия по их реализации. Для осуществления наиболее рациональных путей и способов повышения качества и конкурентоспособности продукции следует применять следующие методы исследования: структуризацию целей, системный, экспертный, расчётный, сравнительный, нормативный, функционально-стоимостный, корреляционный, регрессионный, статистический, морфологический анализ, планирование экспериментов, графическое моделирование и др.

Особое место в управлении качеством занимают кружки качества. Они получили широкое применение в Японии с 1962 г., а в дальнейшем в более чем 50 странах. Кружки качества — это небольшие группы работников (от 3 до 12 человек) одного структурного подразделения и связанные одним технологическим циклом (процессом). На них возлагается регулярное обсуждение проблем качества яиц и мяса птицы и их решение. Группы осуществляют содействие в совершенствовании и развитии предприятия; в создании здоровой, творческой и доброжелательной атмосферы на рабочем участке; во всестороннем развитии способностей работников и ориентации на использование их в интересах предприятия; в массовом обучении работников конкретным методам и приёмам повышения качества продукции. При

этом надо стремиться к неформальному объединению людей психологически совместимых, с учётом возраста, интересов, квалификации.

Для управления кружком из числа его участников избирается руководитель. Это преимущественно неформальный лидер, хотя не исключён вариант, когда руководителем кружка становится старший по производственным обязанностям (бригадир, птичница-оператор, слесарь-оператор). Зарубежный опыт показывает, что для успешной работы кружков качества нужны определённые условия:

- поддержка руководителя. Без внимания директора невозможно успешное функционирование кружка, так как наступает спад активности, затухает первоначальный энтузиазм;

- инженерное обеспечение — обучение приёмам работы, творческий подход к производству;

- система сбора, анализа и внедрения предложений, контроль за этими процессами со стороны руководства;

- система обмена передовым опытом как внутри предприятия, так и в региональном, отраслевом и общенациональном масштабе;

- система моральных и материальных поощрений.

При формировании кружков качества следует придерживаться следующих принципов: добровольности; саморазвития; коллективной деятельности; применения статистических методов управления качеством; взаимосвязи с рабочим процессом; деловой активности и непрерывности функционирования; взаимного развития; поддержания атмосферы новаторства и творческого поиска; общего участия в конечном итоге; осознания важности повышения качества продукции.

Библиографический список

1. Брыкля О. Формирование конкурентной стратегии развития мясного производства /О. Брыкля // Международный сельскохозяйственный журнал. – 2014. – № 3. – С. 39-40.
2. Булатов Д. С. Экспорт мясной продукции: новые возможности / Д. С. Булатов //Мясная индустрия. – 2015. – № 2. – С. 12-13.
3. Волова Л. А. Инновации для переработчиков мяса / Л. А. Волова // Мясная индустрия. – 2015. – № 7. – С. 53-56.
4. Гуцин В. В. Развитие промышленной переработки мяса птицы в России / В. В. Гуцин // Мясная индустрия. – 2015. – № 6. – С. 10-13.
5. Рущицкая О.А. О влиянии текущего кризиса на развитие российского продовольственного рынка.// Аграрная Россия. №6 (2016) стр. 29-33
6. Рущицкая О.А. Астратова Г.В., Совершенствование экономических механизмов управления: от природопользования к экологическому и органического маркетингу.//«Вестник Самарского государственного экономического университета».№ 4(138) 2016. Стр. 36-44